



## PUNT ROAD AIRLIE BANK PINOT NOIR 2017

**Pinot Noir (100%)**  
Yarra Valley



### BODEGA

Nuestra bodega en Yarra Valley fue llamado Punt Road, después que la famosa vía interior de la ciudad Melbourne uniera los suburbios del norte y sur. La inspiración vino de una fotografía de 1856, que muestra, como la única forma de cruzar el Río Yarra era a través de un pequeño bote de ahí el nombre de la vía "Punt Road" (Punt significa en español pequeño bote y Road significa vía). Lo que nos llamó la imaginación fue la colina del fondo; mientras que ahora es una parte importante de la zona residencial del Sur de Yarra en ese entonces era un viñedo expansivo y uno de los primeros plantados en Victoria. Es difícil de creer que la concurrida vía de hoy fue un camino de tierra y que algunos inmuebles más caros de Melbourne de hoy alguna vez fueron un viñedo. Esta es una parte poco conocida de la historia de Melbourne y a través de nuestro nombre de la bodega mucha gente ahora sabe la historia.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

*"Notas de Campari, regaliz rojo y arándano. En el paladar - brillante, fresco y lleno de encanto juvenil"*  
Tim Shand, Head Winemaker

### ELABORACIÓN

Elaborado con inspiración como la Cru Beaujolais. Cosechado en el espectro de la fruta roja. Sin clarificación y con mínima filtración.

### DATOS TÉCNICOS

**Viñedo:** Airlie Bank

**Tipo de suelo:** marga arenosa sobre base de arcilla.

**Aspecto:** Northerly

**Clones:** MV6, 777, 115

**Levadura:** Indígena, RC212

**Manejo entero:** 20%

**Roble:** 10% en Hogsheads (aprox.64 galones) franceses y 90% maduración en tanque.

**Trasiego:** Septiembre 2016

**Embotellado:** 10 de octubre de 2017

**Alcohol:** 13%

<b>Enólogo:</b> Tim Shand	<b>Cosecha:</b>	<b>Región:</b> Yarra Valley	<b>Alcohol:</b> 13.0%
<b>Azúcar Residual:</b>	<b>Acides Total (Titratable):</b>	<b>pH:</b>	<b>Crianza:</b>